

# TRA SFOR MIA ZIO NI

Mutamenti  
più o meno  
evidenti  
*di forma.*

Changes  
more or less  
evident  
*of shape.*

artisan café

drink list  
fall/winter 2023/24



# TRA SFO RMA ZIO NI

*Cambiano i **tempi**,  
cambiano le **persone**.  
Cambia la **società**,  
cambiano le **abitudini**.*

---

Guerre, pandemie, crisi climatica e super computer intelligenti cambiano il mondo e trasformano le nostre vite in una frenetica accelerazione verso il futuro.

Potremmo restare passivi e guardare le cose mentre mutano, ma la nostra curiosità ci spinge ad agire, a cercare il senso nelle cose, a indagare le trasformazioni.

Per questo motivo abbiamo studiato le più importanti tecniche per la trasformazione fisica e chimica dei nostri ingredienti che, puri e trasformati, grezzi e raffinati, assumeranno nuove sfumature di gusto e stravolgeranno le vostre certezze.

***Times change,**  
**people change.**  
**Society changes,**  
**habits change.***

---

Wars, pandemics, climate crises and intelligent super computers change the world and transform our lives in a frenetic acceleration towards the future.

We could remain passive and watch things as they change, but our curiosity pushes us to act, to look for meaning in things, to investigate the transformations.

For this reason we have studied the most important techniques for the physical and chemical transformation of our ingredients which, pure and transformed, raw and refined, will take on new nuances of taste and overturn your certainties.



# CHIARIFICAZIONE

La **chiarificazione** è un processo che permette di ottenere dei liquidi trasparenti, dall'aspetto più pulito, che danno un senso di purezza. Qui abbiamo usato la tecnica del milk washing: attraverso la cagliatura delle proteine del latte si rimuovono le particelle in sospensione dal liquido trattato. La cagliatura si innesca con un ph basso o con l'utilizzo di caglio.

**Clarification** is a process that allows you to obtain transparent liquids, with a cleaner appearance, which give a sense of purity. Here we used the milk washing technique: by curdling the milk proteins, suspended particles are removed from the treated liquid. Curdling is triggered with a low pH or with the use of rennet.

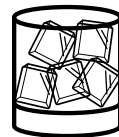
## radice di tropical

tropicale / acidino / intenso  
*tropical / acidic / intense*

\_19% vol alc

Rum jamaicano / Gin al basilico /  
Creme de basil / Sciroppo di maracuja /  
Estratto di daikon acidificato

*Jamaican rum / Basil gin / Creme de basil /  
Maracuja syrup / Acidified daikon extract*



€ 10,00

## heidi

setoso / frizzante / intenso  
*silky / sparkling / intense*

\_16% vol alc

Rum jamaicano / Gin al basilico / Creme  
de basil / Sciroppo di maracuja / Estratto  
di daikon acidificato / Latte di capra

*Jamaican rum / Basil gin / Creme de basil /  
Maracuja syrup / Acidified daikon extract /  
Goat milk*



€ 11,00

# FERMENTAZIONE

Nell'antichità la **fermentazione** era una tecnica usata soprattutto per la conservazione degli alimenti, per questo i cibi fermentati fanno parte della nostra cultura gastronomica da moltissimo tempo. I cibi si dicono fermentati quando hanno subito una serie di trasformazioni a carico di batteri e lieviti che hanno modificato la composizione chimica degli alimenti e del mezzo (cioè il liquido) in cui sono immersi.

In ancient times, **fermentation** was a technique used mainly for food preservation, which is why fermented foods have been part of our gastronomic culture for a very long time. Foods are said to be fermented when they have undergone a series of transformations caused by bacteria and yeasts which have changed the chemical composition of the foods and the medium (i.e. the liquid) in which they are immersed.

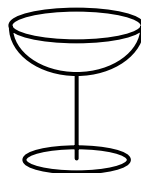
## capTain sex

sexy / delicato / vermuttoso  
sexy / delicate / vermouthy

\_20% vol alc

Pisco al sedano / Vermut Cocchi / Liquore di fragole di bosco / Vermut dry alle fragole / Zenzero

*Pisco with celery / Cocchi vermouth / Wild strawberry liqueur / Dry vermouth with strawberries / Ginger*



€ 10,00

## sexify

dolce / acido / leggermente sapido  
sweet / acidic / slightly savory

\_18,5% vol alc

Pisco / Cordiale di zenzero e sedano lattefermentati / Maraschino / Kombucha alla fragola

*Pisco / Ginger cordial and lacto-fermented celery / Maraschino / Strawberry kombucha*



€ 11,00

# CO TTURA RA

La **cottura** è un procedimento che consiste nell'espore il cibo a fonti di calore, alterandone la consistenza e le proprietà organolettiche e aumentandone la digeribilità. La cottura dei cibi è una peculiarità che caratterizza gli esseri umani rispetto alle specie animali. Esistono almeno dieci tipi di cottura e molti altri dispositivi per la cottura, che si differenziano in base a esigenze e culture.

**Cooking** is a process that consists of exposing food to heat sources, altering its consistency and organoleptic properties and increasing its digestibility. Cooking food is a peculiarity that characterizes human beings compared to animal species. There are at least ten types of cooking and many other cooking devices, which differ based on needs and cultures.

## spritz bruLé

speziato / da aperitivo / invernale  
*spicy / aperitif / winter*

**\_12,5% vol alc**

Liquore alle spezie / Vino rosso / Campari  
Soda alla zucca

*Spiced liqueur / Red wine /  
Pumpkin Campari soda*



**€ 10,00**

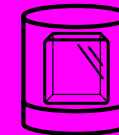
## trick or treat

dolce / acido / rotondo  
*sweet / sour / round*

**\_20% vol alc**

Cognac / Porto / Riduzione di vin brulé /  
Spuma di zucca e yogurt / Polvere  
di amaretto alla spuma

*Cognac / Port / Mulled wine reduction /  
Pumpkin and yoghurt foam /  
Foam amaretto powder*



**€ 12,00**

# REAZIONE DI MAILLARD

Per **reazione di Maillard** si intende una serie complessa di fenomeni che avvengono in seguito all'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura tramite fuoco. I composti che si formano durante queste trasformazioni sono caratterizzati dal colore bruno e dal caratteristico odore di crosta di pane appena sfornato. Il nome si deve al chimico che per primo ha studiato questa reazione, Louis Camille Maillard.

The **Maillard reaction** refers to a complex series of phenomena that occur following the interaction of sugars and proteins during cooking by fire. The compounds that form during these transformations are characterized by their brown color and the characteristic smell of freshly baked bread crust. The name is due to the chemist who first studied this reaction, Louis Camille Maillard.

## nocciolada

dolce / morbido / noccioloso  
*sweet / soft / nutty*

12% vol alc

Bourbon / Estratto di ananas / Falernum di  
nocciole / Lime

*Bourbon / Pineapple Extract / Hazelnut  
Falernum / Lime*



€ 11,00

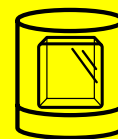
## incendio

saporito / bruciato / intenso  
*tasty / burnt / intense*

20% vol alc

Bourbon ananas grigliato / Falernum di  
nocciole affumicato / Liquore di lime bruciato

*Grilled pineapple bourbon / Smoked hazelnut  
falernum / Burnt lime liqueur*



€ 12,00

# RIDI STIL LAV IONE

La **distillazione** si usa per separare due o più sostanze presenti in una miscela. Il dispositivo più antico utilizzato per effettuare la distillazione in laboratorio prende il nome di alambicco e sarebbe stato inventato dopo l'ottavo secolo. Oggi, grazie all'uso del rotavapor, facciamo evaporare il prodotto a basse temperature, garantendo il mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle materia prime trattate.

**Distillation** is used to separate two or more substances present in a mixture. The oldest device used to carry out distillation in the laboratory is called the alembic and was invented after the eighth century. Today, thanks to the use of rotavapor, we evaporate the product at low temperatures, ensuring the maintenance of the organoleptic characteristics of the treated raw materials.

## nonna Smith

acidino / fruttoso / leggermente acetico  
*acidic / fructose / slightly acetic*

\_18% vol alc

Vodka / Shrub di mele / Orange curacao

*Vodka / Apple Shrub / Orange Curacao*



€ 10,00

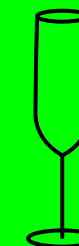
## *bubble tini*

delicato / frizzante / inaspettato  
*delicate / sparkling / unexpected*

\_15% vol alc

Ridistillato di mela verde / Cordiale fake di mela / Acqua di arancia

*Green apple redistillate / Fake apple cordial / Orange water*



€ 12,00

# artisan BEST SELLERS

*I cocktails  
preferiti  
dai nostri  
clienti.*

**Favorite  
cocktails  
from our  
customers.**

80 gg

€ 10,00

fresco / erbaceo / pestato  
*fresh / herbaceous / crushed*



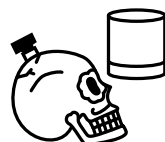
\_14% vol alc

Gin / Jerba Mate / Agrumi / Cardamomo  
*Gin / Jerba Mate / Citrus / Cardamom*

santa muerte

€ 10,00

fresco / piccante / affumicato  
*fresh / spicy / smoked*



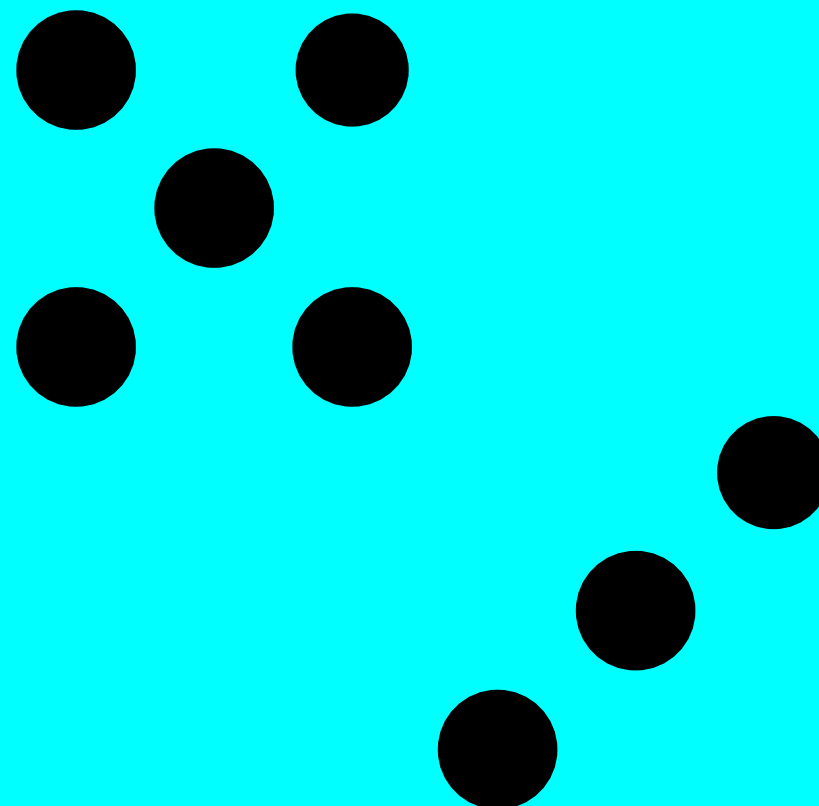
\_15% vol alc

Tequila / Jalapeno / Lamponi / Menta /  
Agrumi / Affumicatura  
*Tequila / Jalapeno / Raspberries / Mint /  
Citrus / Smoking*

mystery drink

€ 10,00

Saranno i dadi a scegliere per voi!  
*The dice will choose for you!*



Comunicaci le tue eventuali *allergie* o *intolleranze* e **lascia fare a noi!**  
Tell us about any *allergies* or *intolerances* and **leave it to us!**



# I CLAS SICI CHE CRISPI RANO

*Quelli che ci  
piacerebbe  
aver inventato.*

*The ones  
we would like  
to have invented.*

## bloody mary

€ 12,00

Vodka / Liquore al sedano /  
Succo di pomodoro / Spezie

*Vodka / Celery liqueur /  
Tomato juice / Spices*

## conte fumé

€ 10,00

Gin affumicato / Vermouth rosso /  
Campari / Bitter al limone

*Smoked Gin / Red Vermouth /  
Campari / Lemon Bitter*

## gimlet

€ 10,00

Gin / Cordiale di lime  
*Gin / Lime Cordial*

## mai tai

€ 11,00

Rum mix / Orzata / Orange curacao / Lime  
*Rum mix / Orgeat / Orange curacao / Lime*

## old fashioned

€ 10,00

Bourbon / Zucchero / Angostura  
*Bourbon / Sugar / Angostura*

# GLI ANNA ICO LICI

I nostri  
*mix*  
fanno  
la gioia  
di tutti.

**Our  
mixes  
makes  
everyone  
happy.**

## nina

€ 7,50

tropicale / fresco  
*tropical / fresh*

Shrub di ananas / Sciroppo di cocco /  
The nero

*Pineapple Shrub / Coconut syrup / Black tea*

---

## santa maria

€ 7,50

speziato / rotondo  
*spicy / rounded*

Cordiale di lime / Orzata / Dandy Ginger Beer

*Lime cordial / Orgeat / Dandy ginger beer*

---

## pinta

€ 7,50

dolce / acido  
*sweet / sour*

Sciroppo di arancia / Kombucha alla fragola /  
Dandy Riviera Tonic

*Orange syrup / Strawberry kombucha  
Dandy Riviera Tonic*

---

## kimiko

€ 7,50

fruttoso / sorprendente  
*fruitful / surprising*

Sciroppo di maracuja / Kombucha al  
sambuco / Dandy soda al pompelmo rosa

*Maracuja syrup / Elderberry kombucha /  
Dandy Pink Grapefruit soda*

---

# GIN SELEZIONE

In questo locale serviamo **esclusivamente** *Dandy Tonic Water*, *Dandy Flower Tonic* (hibiscus e lavanda) e *Dandy Riviera Tonic* (mediterranean flavors), bibite **100% artigianali e made in Italy.**

ECLECTIC CRAFTSMEN  
**Dandy**  
PROFESSIONAL DRINKS

In this place we serve **exclusively** *Dandy Tonic Water*, *Dandy Flower Tonic* (hibiscus and lavender) and *Dandy Riviera Tonic* (Mediterranean flavors), **100% artisanal drinks and made in Italy.**

	PROVENIENZA	vol alc %	ANALISI ORGANOLETTICA	MINI GIN TONIC	GIN TONIC	BOTTIGLIA MEZZO LITRO
<b>Gin alla jerba mate</b>	HOME MADE	40°	erbaceo / astringente herbaceous / astringent	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<i>Gin al pompelmo</i>	HOME MADE	40°	fruttato / amarognolo fruity / bitter	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<b>Gin foglie di Kaffir Lime</b>	HOME MADE	40°	fresco / profumato fresh / scented	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<i>Gin al cioccolato</i>	HOME MADE	43°	secco / amarognolo dry / bitterish	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<b>Gin al prezzemolo</b>	HOME MADE	43°	secco / fresco dry / fresh	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<i>Gin al fieno</i>	HOME MADE	43°	secco / erbaceo dry / herbaceous	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<b>Gin al lime</b>	HOME MADE	43°	secco / agrumato dry / citrusy	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<i>Gin al basilico</i>	HOME MADE	43°	fresco / erbaceo fresh / herbaceous	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<b>Gin Maracuja</b>	HOME MADE	43°	fruttoso / diverso fruitful / different	€ 6,00	€ 11,00	€ 30,00
<i>Piero dry gin</i>	BRESCIA	42°	intenso / avvolgente intense / enveloping	€ 6,50	€ 12,00	€ 40,00
<b>Piero Navy Strenght</b>	BRESCIA	58°	inaspettato / speziato unexpected / spicy	€ 7,50	€ 14,00	€ 50,00
<i>Zen</i>	BERGAMO	40°	fiori bianchi / pino mugo white flowers / mountain pine	€ 6,50	€ 12,00	€ 45,00
<b>Zen Chiri</b>	BERGAMO	40°	cannella / pepe nero cinnamon / black pepper	€ 6,50	€ 12,00	€ 35,00
<i>Gin sul Serio</i>	BERGAMO	44,4°	castagna / foglie di tarassaco chestnut / dandelion leaves	€ 6,50	€ 12,00	€ 40,00

# VINI, BIRRE ED ALTRO ANCORA

## bolle

### Franciacorta Brut *Muratori*

freschezza data dall'acidità / frutto acerbo  
*freshness given by acidity / unripe fruit*

€ 9,00

€ 43,00

### Prosecco Extra Dry Millesimato *Col Di Luna*

morbido / fruttato / armonioso  
*soft / fruity / harmonious*

€ 6,00

€ 28,00

### Champagne Premier Cru Brut *Autréau De Champillon*

pieno / ricco / saporito  
*full / rich / tasty*

€ 70,00

## vini bianchi

### Collio Doc Ribolla Gialla *Conti Formentini*

secco / fresco / elegante  
*dry / fresh / elegant*

€ 7,50

€ 32,00

### Lugana, San Benedetto *Zenato*

morbido / fresco / carezzevole  
*soft / fresh / caressing*

€ 6,00

€ 28,00

## vini rossi

### Pinot Nero Rolhut *Zemmer*

equilibrato / fruttato / vellutato  
*balanced / fruity / velvety*

€ 6,50

€ 30,00

### Valpolicella Ripasso *Maurizio Martino*

asciutto / vellutato / armonico  
*dry / velvety / harmonious*

€ 6,00

€ 28,00

## birre

### Jever Pilsner

PILS 4,9% vol

fresca / secca / amarognola  
*fresh / dry / bitter*

bicc 40 € 5,50

### Hokuto

IPA 6,6% vol

*torre mozza*

birra chiara / sentori di cereali e frutta / leggermente amarognola  
*light beer / hints of cereals and fruit / slightly bitter*

bicc 40 € 6,50

### Tropical Rumble

SOUR SESSION IPA

*tool brewery*

mango / passion / pesca / luppolo!  
*mango / passion / peach / hops!*

lattina da 33 € 7,50

## altro

### Kombucha Homemade

Chiedi al personale tutti i gusti disponibili.  
*Ask the staff for all the flavors available*

€ 4,00

### Bibite artigianali Dandy

Ginger beer / Tonica / Tonica Floreale (hibiscus e lavanda) /  
Riviera (mediterranean flavours) / Soda al Pompelmo Rosa

€ 5,00

### Acqua in lattina

frizzante / naturale | *sparkling / natural*

€ 2,00

### Caffè

solo per chi cena / *only for those who dine*

€ 2,00

- Miscela BIO - 70% robusta / 30% arabica (morbido e avvolgente)
- ORGANIC blend - 70% robusta / 30% arabica (soft and enveloping)
- Miscela 100% arabica (leggermente acidino e saporito)
- 100% arabica blend (slightly acidic and tasty)

### Distillati e amari

da € 5,00 a € 20,00

Abbiamo una vasta gamma di distillati e amari, segnala pure le tue preferenze al nostro personale! *We have a wide range of spirits and bitters, feel free to report your preferences to our staff!*